



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KÖFTE

1/2 kgyağsızveya az yağlı kıyma 2

1 baş soğan 2

2 adet bayat ekmek dilimi

1 adet yumurta sarısı

2Tuz

Karabiber

Soğan, kıyma ve bayat ekmek içini birbirine iyice yedirene kadar karıştırın. Soğanları rendeleyerek karıştırmanız köfte içerisinde daha çabuk kaybolmasına yardımcı olacaktır.

Yaklaşık 5 dakika karıştırdıktan sonra kalan malzemeleri aynı karışımın içerisine ekleyin ve 2 dakika daha yoğurmaya devam edin.

Malzemeler içerisinde kaybolana kadar ve kıyma tekrar rengini alana kadar karıştırmaya devam edin. Yoğurma işleminiz bittikten sonra köfteleri istediğiniz şekli vererek bir kaba koyun.

Köfte şekilleriniz bittikten sonra yaklaşık yarım saat kadar buzdolabında bekletmeniz tavsiye edilir. Dinlenmesi açısından, daha lezzetli olacaktır. Köfteleri kızgın ateşte kızarana kadar pişirebilirsiniz.

Kızgın ateşte olması köftenin suyunun içeride kalmasını sağlar ve daha lezzetli olur. Yanında geleneksel olarak piyaz tercih edilse de domates, sivri biber, sumaklı soğan eşliğinde de servis edebilirsiniz.